

# LE GRIZZLY

## CARTE MENU

OUVERT DE VENDREDI À MARDI DE 18H30 À 21H30

*OPEN FROM FRIDAY TO TUESDAY FROM 6.30 PM TO 9.30 PM*

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou intolérances.

Our staff will be happy to inform you about the ingredients that go in the composition of our dishes and can cause allergies or intolerances.

## Les fondues / *The fondues*

Fondue moitié-moitié Vacherin & Gruyère AOP affinés de la fromagerie Hauteville <i>Vacherin &amp; Gruyère fondue PDO matured in the Hauteville cheese dairy</i>	28.-
Fondue pur Vacherin 100% AOP <i>Pure Vacherin fondue 100% PDO</i>	30.-
Fondue moitié-moitié champignons des bois (Vacherin & Gruyère AOP) <i>Wild mushrooms fondue (Vacherin &amp; Gruyère PDO)</i>	35.-
Fondue moitié-moitié à la tomate (Vacherin & Gruyère AOP) <i>Tomato fondue (Vacherin &amp; Gruyère PDO)</i>	29.-
Fondue moitié-moitié à la bière et châtaignes (Vacherin & Gruyère AOP) <i>Beer and chestnuts fondue (Vacherin &amp; Gruyère AOP)</i>	33.-
Fondue moitié-moitié truffe noire <i>Black truffle fondue</i>	42.-
Fondue complète moitié-moitié / Complete Fondue (Vacherin & Gruyère AOP) Servie avec salade, planchette de charcuterie et pomme de terre <i>Served with salad, cold cuts and potatoes</i>	48.-
Fondue supplément truffe noire du Périgord <i>Fondue with black Perigord truffle supplement</i>	8.- le gramme / per gram
Fondue supplément truffe blanche <i>Fondue with white truffle supplement</i>	prix du marché / market price

## La raclette / *The raclette*

Notre raclette est servie avec des pommes de terre, des cornichons et des oignons.  
*Our raclette is at will, served with potatoes, pickles and onions.*

Raclette traditionnelle de la fromagerie Hauteville <i>Traditional raclette from Hauteville cheese dairy</i>	31.-
Raclette au chèvre <i>Goat cheese raclette</i>	39.-
Raclette aux fines herbes <i>Raclette with fine herbs</i>	33.-
Raclette à la truffe <i>Raclette with truffle</i>	58.-

## Les Accompagnements / *Side dishes*

Salade mêlée et crudités de légumes <i>Mixed salad and raw vegetables</i>	12.-
Planchette valaisane (Viande séchée, saucisson, jambon cru et lard du Valais, pain seigle) <i>Valais planchette (Valais dried meat, sausage, cured ham and bacon, rye bread)</i>	28.-
Planchette montagnarde (Planchette valaisanne avc fromage Gruyère AOP, pain seigle) <i>Mountain planchette (Valais cheese with PDO Gruyère cheese, rye bread)</i>	32.-
Planchette de viande séchée <i>Dried meat planchette</i>	38.-
Supplément de pommes de terre <i>Potatoes supplement</i>	9.-

## Desserts

La Meringue, double crème de Gruyère, et châtaigne sorbet fruit rouge <i>Merinue, double cream of Gruyère, and chestnut sorbet red fruit</i>	16.-
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	14.-
Café gourmand ou Thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	14.-
Coupe valaisanne, sorbet abricot et abricotine <i>Valais cup with apricot liquor and sorbet</i>	14.-
Coupe colonel, citron et lime, vodka <i>Colonel's cup, lemon and lime vodka</i>	14.-
Coupe William, glace poire et williamine <i>William's cup, pear ice cream and williamine liquor</i>	14.-

## VINS AU VERRE

*WINE BY THE GLASS*

### Vins blancs

*White wines*

Chardonne VD	Cure d'Attalens Gd Cru <i>Chasselas</i> , Maison Obrist	2019	11.-
Fully VS	K Blanc Henri, <i>Ass Sauvignon blanc et païen</i> , Henri Valloton	2019	12.-
Salgesch VS	<i>Petite arvine « patrimoine »</i> , Domaine des chevaliers	2019	13.-
Vaud	Tour blanche, <i>Ass de pinots</i> , Maison Obrist	2019	11.-
Schaffhouse	<i>Sauvignon blanc</i> , Domaine AAgne	2019	13.-
Macon FR	Pouilly fuissé, <i>Chardonnay</i> , Clos Reysie	2018	15.-

### Vin rosé

*Rosé wine*

Neuchâtel NE	Œil de Perdrix, <i>Pinot Noir</i> , Château d'Auvergnier	2018	11.-
--------------	--	------	------

### Vins rouges

*Red wines*

Villeneuve VD	Anthologie, <i>Ass Cabernets Syrah Merlot Gamaret</i> , Clos du Chatelard	2017	13.-
Aigle VD	Les Oenocrates, <i>diolinoir</i> , Maison Testuz	2018	12.-
Salgesch VS	<i>Cornalin « patrimoine »</i> , Domaine des chevaliers	2018	13.-
Bordeaux FR	Closerie de fourtet St Emilion, Clos fourtet	2015	16.-
Italie	Villa Gresti San Leonardo Trentino	2013	15.-

### Vins de dessert

*Dessert wine*

Chamoson VS	<i>Sauvignon Blanc</i> , John & Mike Favre	2017	12.-
-------------	--	------	------

### Champagnes

Reims FR	Brut Premier	Louis Roederer	22.-
Epernay FR	Brut Grand Rosé	Maison Gosset	27.-